

# Lehký bramborový salát

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brambory 500 g
- Kuřecí vývar 200 ml
- Rostlinný olej 50 ml
- Červená cibule 100 g
- Plnotučná hořčice 30 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Ocet 1 lžička

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Dietní

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory salátového typu (varný typ A) se slupkou uvaříme ve vodě, oloupeme a ještě teplé nakrájíme na kolečka. Cibuli si pokrájíme na malé kostičky a přidáme pokrájeným bramborám. Poté přidáme hořčici, olej, lžičku octu, špetku soli a pepře. Vše přelijeme teplým silným kuřecím vývarem. Necháme marinovat a občas zamícháme. Před podáváním je dobré salát ochutnat a znovu podle chuti dochutit.

